

MENU

FRANCAIS / ENGLISH

Les plats sont servi avec garnitures et salade / The dishes are served with garnishes and salad

Viandes / Meats

Escalope de poulet grillée et parfumée aux herbes  24,80

Cutlet grilled chicken and flavored with herbs of provence

Cordon bleu de poulet sauce façon carbonara 27,50

Blue tie of chicken wiper carbonara way

Carpaccio de bœuf Luxembourgeois 26,00

Carpaccio of luxemburg beef

Entrecôte Irish prime au gorgonzola ou poivre vert ou grillée Maître d'hôtel  **NOUVEAU** 35,40

Irish prime rib steak with gorgonzola sauce or green peppercorns sauce or grilled with parlsay butter

Tagliata d'entrecôte Irish prime  35,90

Tranches d'entrecôte Irish prime grillées , rucola, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

Thin slices of entrecôte Irish prime, rocket salad with parmesan cheese and extra-virgin olive oil

Carpaccio de bœuf Luxembourgeois et mozzarella di bufala 30,50

Carpaccio of luxemburg beef with mozzarella di bufala

Cordon bleu pané, crème champignons 30,20

Breaded Cordon bleu with mushroom cream sauce

Escalope Milanaise 29,40

Milanese breaded cutlet

Veau / Veal

Escalope crème champignons 31,60

Escalope with mushroom cream sauce

Escalope grillée  30,50

Grilled escalope

Saltimbocca alla romana 32,20

Fried veal escalope with ham and sage



= plat léger / light meal